

Ausgezeichnet genießen in Bordelum



norditeran
Restaurant

Sie sind mit Herzblut bei der Sache. Das sieht man Bastian Baumgarten und Malte Peters sofort an. Wenn sie von ihrem „Baby“, dem Restaurant Norditeran in Bordelum, erzählen, leuchten ihre Augen.

2009 haben sie zu zweit angefangen – damals noch mit nur einem einzigen Tisch. „Von morgens um sieben bis spät in die Nacht haben wir alle Aufgaben übernommen, die im Restaurantbetrieb so anfallen“, berichtet Bastian Baumgarten. Ihre Leidenschaft für gutes Essen und Trinken wollen Bastian Baumgarten und Malte Peters teilen: „Die Leute sollen glücklich nach Hause gehen und alle sind willkommen!“ Viel Schlaf haben die beiden in der Anfangszeit nicht bekommen, aber die Idee hat überzeugt. Es kamen mehr Tische hinzu; heute hat das Restaurant 40 Sitzplätze. „Nach vier Monaten waren wir komplett ausgebucht“, strahlt Malte Peters.

Mit der Eröffnung des Norditeran haben sich die beiden einen Traum erfüllt. Aber hinter dem Traum stecken auch viel harte Arbeit und Durchhaltevermögen. Die haben sich

gelohnt. Heute fühlen sich die Gäste in modernen Räumlichkeiten mit einladendem Ambiente willkommen. Hier kann man genießen, was Malte Peters und seine Küchencrew zaubern. „Ich arbeite ausschließlich mit frischen und ausgesuchten Produkten“, berichtet er. „Die Qualität der Zutaten bestimmt die Qualität des Gerichts.“ Und Bastian Baumgarten und sein Serviceteam sorgen mit ihrem freundlichen und aufmerksamen Service dafür, dass ihre Gäste sich rundum wohlfühlen. Das Konzept ist aufgegangen. Das zeigen die Empfehlungen der Gäste und auch der Gourmetführer Gault & Millau zeichnet das Norditeran mit 13 Punkten aus. Damit spielen Bastian Baumgarten und Malte Peters in einer Liga mit bekannten Köchen wie Cornelia Poletto oder Tim Mälzer.

„Die Qualität der
Zutaten bestimmt
die Qualität des
Gerichts.“

Malte Peters

2012 haben Baumgarten und Peters ihr Restaurant um ein Wein- und Feinkostgeschäft erweitert, das sie im Frühjahr um ein gemütliches Bistro mit Mittagstisch erweitert haben. Und wer am Abend schnell noch mal eine Kleinigkeit essen möchte, kann sich freuen: ab Mitte 2015 öffnet das Bistro auch abends.



Firmenkundenbetreuerin Sarah Brodersen
mit Malte Peters (l.) und
Bastian Baumgarten